# Le superbe realizzazioni del Regime in Istria nell'anno XII

*All' inizio del nuovo anno fascista, la Provincia d' Istria, tutta protesa in quello sforzo di rinnovamento totalitario che solo le grandi, generose provvidenze adottate in suo favore dal Regime potevano promuovere, mostra copiosi i frutti dell' intenso lavoro compiutosi nell' anno XII, fonte di inestimabile benessere materiale e morale, per questa e per le generazioni future.*

*I nuovi, sensibilissimi progressi delle opere per l' acquedotto istriano, i lavori stradali, di edilizia, marittimi, sanitari e di vario genere condotti a compimento in numerosi capoluoghi di Comuni, grandi e piccoli, ed in altrettante frazioni sino a ieri dimenticate, formano un lungo elenco di realizzazioni che lasciano dapprima pensosi, per il profondo senso di stupore che suscitano, e che poi fanno erompere dall' animo i sentimenti della più grande riconoscenza e del più devoto affetto per la Madre amorosa, la Patria, per il suo magnanimo Re e per l' animatore di questa ciclopica opera di rinascita: il Duce di tutte le battaglie.*

*Limitandoci ad enumerare rapidamente le tappe raggiunte nelle opere più importanti in corso in Provincia, e cioè quelle dirette alla sua trasformazione fondiaria, ricorderemo che, ultimata la bonifica idraulica del territorio delle ex saline di Capodistria, e già avviati gli studi e le esperienze per la bonifica agraria, anche la bonifica del Quieto, superato un lungo periodo di sosta pressochè totale, si avvia a conseguire tangibili risultati, nel mentre il lavoro della bonifica dell' Arsa si sviluppa regolarmente secondo il piano prestabilito, sia sul territorio dell' ex lago, che su quello circostante, già occupato da paludi.*

*Quanto all' acquedotto istriano, che in ordine di importanza doveva forse essere citato per primo, è noto che tutta l' ampia zona dell' Istria compresa fra la valle del Quieto e quella del Dragogna è ormai solcata dalle sue diramazioni che hanno già raggiunto il mare ad Umago ed a Cittanova. Intanto procedono intensamente anche i*

*lavori dell' acquedotto del Risano che nel maggio venturo raggiungerà Pirano, alimentando nel suo percorso Capodistria, Isola e Portorose. Ne deriva che fra alcuni mesi il problema dell' acqua per tutta l'Istria a nord del Quieto sarà risolto.*

*Si passerà quindi alle grandi diramazioni dell' acquedotto lungo l' Istria centrale e meridionale, ed infine l' opera verrà completata con il successivo sviluppo delle reti di distribuzione interna; nel frattempo anche la sistemazione di migliaia di ettari bonificati sarà un fatto compiuto, di guisa che la trasformazione fondiaria dell' Istria verrà, a breve scadenza, a far sentire tutto il suo benefico influsso sulla economia della provincia.*

*Gli agricoltori, la cui attività incessante costituisce il presupposto del rinnovamento agrario in atto, nell' esultanza per tutto questo imponente complesso di opere, rinnovano i sensi della loro particolare riconoscenza al Regime, agli illustri gerarchi della Provincia, S. E. il Prefetto ed il Segretario federale, ed a S. E. Mori, realizzatore infaticabile di un' opera di romana grandezza.*

*Domenica 28 corr. S. E. il Prefetto dell' Istria, in nome del Governo fascista, inaugurò le nuove diramazioni dell' acquedotto, fra le entusiastiche acclamazioni del popolo, a Cittanova, a Petrovia, Giurizzani e Matterada di Umago ed a Carsette di Buie, e le gallerie della condotta principale che, come abbiamo detto, il 24 maggio dell' anno venturo darà l' acqua a Capodistria, Isola, Pirano e Portorose.*

---

# Il Concorso nazionale di frutticoltura

*Richiamandoci alla nota che premettemmo alla pubblicazione del decreto di S. E. il Capo del Governo, con il quale venne bandito il I° Concorso nazionale del grano e dell' azienda agraria (vedi n. 14 del 31 luglio u. s.), riportiamo il testo del decreto, di pari data, relativo al Concorso nazionale di frutticoltura, facendo seguire le norme riguardanti la nostra provincia, e pubblicate, in uno al decreto medesimo, con manifesto della Commissione provinciale granaria di Pola.*

*S. E. il Capo del Governo, Primo Ministro, Segretario di Stato, visto il R. D. L. 5 luglio 1934, n. 1103, decreta:*

Art. 1. — E' indetto, fra i conduttori di fondi nel Regno che entro la primavera del 1935 impianteranno nuovi frutteti industriali, un Concorso nazionale di frutticoltura.

Formeranno oggetto del Concorso soltanto le specie seguenti: pero, melo, pesco, albicocco, susino e ciliegio.

Il Concorso avrà la durata di 4 anni e consterà di una gara nazionale e di una gara provinciale.

Sia nella gara nazionale che in quella provinciale i premi saranno separatamente assegnati per le tre seguenti categorie di frutteti: grandi frutteti industriali, medi frutteti industriali, piccoli frutteti industriali.

Art. 2. — Le domande di ammissione al Concorso dovranno pervenire al presidente della Commissione provinciale per la propaganda granaria entro il 31 ottobre 1934, redatte su apposito modulo fornito dalla Commissione stessa e firmato rispettivamente dai conduttori dei fondi partecipanti al Concorso.

Ogni Commissione provinciale granaria stabilirà, per la propria provincia, in relazione alle condizioni locali, i limiti di superficie per l'assegnazione dei frutteti concorrenti a ciascuna categoria.

Non sono ammesse al concorso aziende nelle quali il frutteto di nuovo impianto abbia un'estensione inferiore ad un ettaro.

Art. 3. — Ciascuna Commissione provinciale granaria disporrà, per i premi da assegnare nella gara provinciale, della somma indicata nell'annessa tabella A.

Tale somma verrà ripartita in premi di diversa entità per le categorie di frutteti di cui all'art. 1, ultimo comma, e per i frutteti di ciascuna categoria.

I premi debbono essere resi noti agli agricoltori con manifesto, affisso non più tardi del 15 settembre 1934, col quale la Commissione pubblicherà il presente bando, completato nei limiti di superficie per l'assegnazione dei frutteti concorrenti a ciascuna categoria e nella ripartizione dei premi per la gara provinciale. La pubblicazione del manifesto è subordinata alla preventiva approvazione del Ministero dell'agricoltura e delle foreste per la parte che sarà elaborata dalla Commissione provinciale granaria.

E' in facoltà della Commissione di attribuire, in sede di

giudizio della gara, ad altre categorie di frutteti i premi che, per mancanza di concorrenti meritevoli, si mostrassero esuberanti per una determinata categoria.

E' pure in facoltà della Commissione di convertire i premi in danaro, in premi in macchine agricole e attrezzi o materie utili nella frutticoltura, di corrispondente valore.

Art. 4. — Entro il 31 dicembre 1934, le Cattedre ambulanti di agricoltura provvederanno a rilevare lo stato iniziale delle aziende iscritte al Concorso, allo scopo di poter successivamente stabilire, fra l' altro, la superficie del frutteto di nuovo impianto.

La gara provinciale sarà istruita da una speciale Commissione, nominata dalla Commissione provinciale per la propaganda granaria.

Il direttore della Cattedra ambulante di agricoltura è segretario relatore della Commissione istruttrice.

La Commissione stessa potrà dividersi in sottocommissioni per le varie zone della provincia e delegare anche singoli membri per accertamenti di minore importanza, da compiere sempre insieme con un tecnico della Cattedra ambulante di agricoltura.

Rilevati e accertati, con ripetuti sopraluoghi per ogni concorrente, tutti gli elementi di cui all' art. 5, la Commissione istruttrice procederà alla classificazione generale dei partecipanti al concorso e farà le proposte per l' assegnazione dei premi.

Il giudizio definitivo e il conferimento dei premi saranno fatti dalla Commissione provinciale per la propaganda granaria, riunita in seduta speciale, con l' intervento almeno della maggioranza assoluta dei suoi membri e con l' assistenza di tutti i tecnici della Cattedra ambulante di agricoltura che abbiano avuto incarico di raccogliere dati e fare accertamenti.

Art. 5. — I premi saranno attribuiti a coloro che, oltre ad avere eseguito razionalmente l' impianto di nuovi frutteti, avranno ottenuto i più notevoli risultati tecnici ed economici da tali frutteti ed abbiano attuato efficaci iniziative dirette ai seguenti fini:

*a)* elevare al massimo la efficienza produttiva del frutteto di nuovo impianto;

*b)* migliorare la produzione delle frutta (miglioramento delle qualità organolettiche, pregi estrinseci compresi; uniformità e costanza dei tipi; conservabilità; immunità da malattie o parassiti, ecc.);

*c*) abbassare i costi di produzione (opportuna utilizzazione dei terreni poveri, particolarmente in regime di aridocoltura; anticipo razionale nella messa a produzione delle piante da frutto; riduzione al minimo degli scarti e utilizzazione industriale di essi, ecc.);

*d)* anticipare o ritardare il più possibile, in relazione alle esigenze del mercato, l' epoca della raccolta delle frutta;

*e)* migliorare l' organizzazione preparatoria alla vendita (selezione, classazione, imballaggi, ecc.);

*f)* dimostrare, con una ben tenuta contabilità, fin dall' inizio, l' andamento della gestione economico-finanziaria dei frutteti di nuovo impianto.

Art. 6. — La classifica dei concorrenti sarà formata con il metodo dei punti, attribuendo il massimo di punti 10 alla razionalità dell'impianto, tenute presenti le difficoltà superate nell'eseguirlo; di punti 10 al sistema di allevamento delle piante da frutto; di punti 20 alla produttività del frutteto (quantità e qualità delle frutta); di punti 10 alla organizzazione della produzione e all' epoca di raccolta, in relazione alle esigenze del mercato; di punti 15 all' organizzazione preparatoria alla vendita; di punti 5 alla tenuta della contabilità riguardante il frutteto di nuovo impianto; di punti 20 ai risultati economici conseguiti nella gestione del frutteto di nuovo impianto e di punti 10 al giudizio complementare circa altri elementi di merito nella conduzione dell' azienda.

Possono essere assegnate anche frazioni di punti espresse in centesimi.

Nessun concorrente potrà essere premiato se non avrà riportato, in ciascuno degli elementi di giudizio innanzi indicati, almeno la metà del punto massimo previsto per l' elemento considerato.

La Commissione giudicatrice ha per termine massimo nell' espletamento del suo compito il 15 settembre 1938.

Art. 7. — Alla gara nazionale sono ammessi i soli concorrenti i quali abbiano conseguito il primo premio della rispettiva categoria nella gara provinciale.

Le Commissioni provinciali per la propaganda granaria trasmetteranno, non più tardi del 20 settembre 1938, in piego raccomandato, al Ministero dell' agricoltura e delle foreste, la relazione sullo svolgimento del concorso e l' assegnazione dei premi

per la gara provinciale, e segnaleranno, inoltre, i primi premiati delle tre categorie di frutteti nella gara stessa, aventi diritto a partecipare alla gara nazionale.

Per ciascuno dei premiati suddetti dovranno essere rimesse la scheda originale, controfirmata dal presidente della Commissione provinciale granaria e dal direttore della Cattedra ambulante di agricoltura, e una speciale relazione illustrativa.

I premi assegnati per la gara nazionale sono indicati nell' annessa tabella B.

La Commissione giudicatrice della gara nazionale sarà nominata con decreto del Ministro dell' agricoltura e delle foreste entro il 31 dicembre 1934.

Art. 8. — Il Ministero dell' agricoltura e delle foreste potrà disporre altri accertamenti.

Art. 9. — Nessun concorrente potrà conseguire più di un premio sia nella gara provinciale che in quella nazionale.

Nel caso di frutteti condotti a colonia parziaria o a compartecipazione, il conduttore è tenuto a corrispondere al colono o al compartecipante la quota del premio spettante in base al contratto di colonia o di compartecipazione.

Il conduttore del frutteto premiato, qualora non ne sia anche il direttore tecnico, è tenuto a corrispondere a questo ultimo un quarto del premio o — nel caso di fondi condotti a colonia parziaria o a compartecipazione — della parte di premio spettante al conduttore stesso.

Il presente decreto sarà comunicato alla Corte dei Conti per la registrazione.

Roma, 20 luglio 1934-XII.

*Il Capo del Governo:*
*Primo Ministro Segretario di Stato:*
MUSSOLINI

## Le tabelle dei premi

**Tabella A.** — *Somme assegnate per i premi nella gara provinciale:*

Provincia di Roma L. 13.500.

Provincie di Agrigento, Aquila, Avellino, Bari, Benevento, Brindisi, Campobasso, Catanzaro, Cosenza, Cagliari, Caltanissetta, Catania, Chieti, Enna, Foggia, Lecce, Matera, Messina, Napoli, Nuoro, Palermo, Potenza, Pescara, Reggio Calabria, Ragusa, Salerno, Sassari, Siracusa, Teramo, Trapani, Taranto: L. 11.000.

Provincie di Ancona, Arezzo, Ascoli Piceno, Firenze, Forlì, Frosinone, Grosseto, Lucca, Livorno, Macerata, Massa, Perugia, Pesaro, Pisa, Pistoia, Rieti, Siena, Terni, Viterbo: L. 9500.

Provincie di Alessandria, Aosta, Bologna, Bergamo, Brescia, Bolzano, Belluno, Cuneo, Cremona, Como, Ferrara, Fiume, Genova, Gorizia, Imperia, Mantova, Modena, Milano, Novara, Padova, Parma, Pavia, Piacenza, Pola, Ravenna, Reggio Emilia, Rovigo, Savona, Sondrio, La Spezia, Torino, Treviso, Trento, Trieste, Udine, Venezia, Verona, Vicenza, Varese, Vercelli, Zara: Lire 7000.

**Tabella B.** — *Premi per la gara nazionale:*

Grado 1° — Grandi frutteti industriali L. 35.000, medi frutteti industriali L. 25.000, piccoli frutteti industriali L. 15.000.

Grado 2° — Grandi frutteti industriali L. 20.000, medi frutteti industriali L. 15.000, piccoli frutteti industriali L. 12.000.

Grado 3° — Grandi frutteti industriali L. 15.000, medi frutteti industriali L. 12.000, piccoli frutteti industriali L. 9.000.

Grado 4° — Grandi frutteti industriali L. 12.000, medi frutteti industriali L. 9.000, piccoli frutteti industriali L. 6000.

*Il Capo del Governo:*
*Primo Ministro Segretario di Stato:*
MUSSOLINI

*
* *

In questa provincia, alle tre categorie di frutteti considerate vengono assegnate, in relazione alle condizioni locali, i limiti di superficie che seguono:

Grandi frutteti industriali: superficie complessiva di oltre ettari 15.

Medi frutteti industriali: superficie complessiva di oltre ettari 5 fino ad ettari 15.

Piccoli frutteti industriali: superficie complessiva fino ad ettari 5.

Questa Commissione dispone, per i premi da assegnare nella gara provinciale, della somma di L. 7.000 ripartita nei seguenti premi:

*Grandi frutteti industriali:* Premio unico: L. 2.000.

*Medi frutteti industriali:* I. premio: L. 1.500; II. premio: L. 1.000.

*Piccoli frutteti industriali:* I. premio: L. 1.200; II. premio: L. 800; III. premio: L. 500.

*Agricoltori istriani!*

Col complesso di provvidenze adottate in difesa dell'agricoltura, il Governo fascista vi offre nuove possibilità. La frutticoltura istriana, sin qui sparsa, a carattere piuttosto estensivo, deve essere coordinata e migliorata. Portata nelle sue zone naturali, e limitata a queste, essa indubbiamente varrà a rinforzarne l'economia agricola. Sappiate scegliere le varietà più adatte di fruttiferi con riguardo all'epoca di maturazione ed alle qualità intrinseche dei medesimi in rapporto al collocamento nei vicini mercati e troverete sicuramente adeguato premio alle vostre fatiche.

Il Direttore
della Cattedra ambulante di agricoltura
PROF. LEO PETRONIO

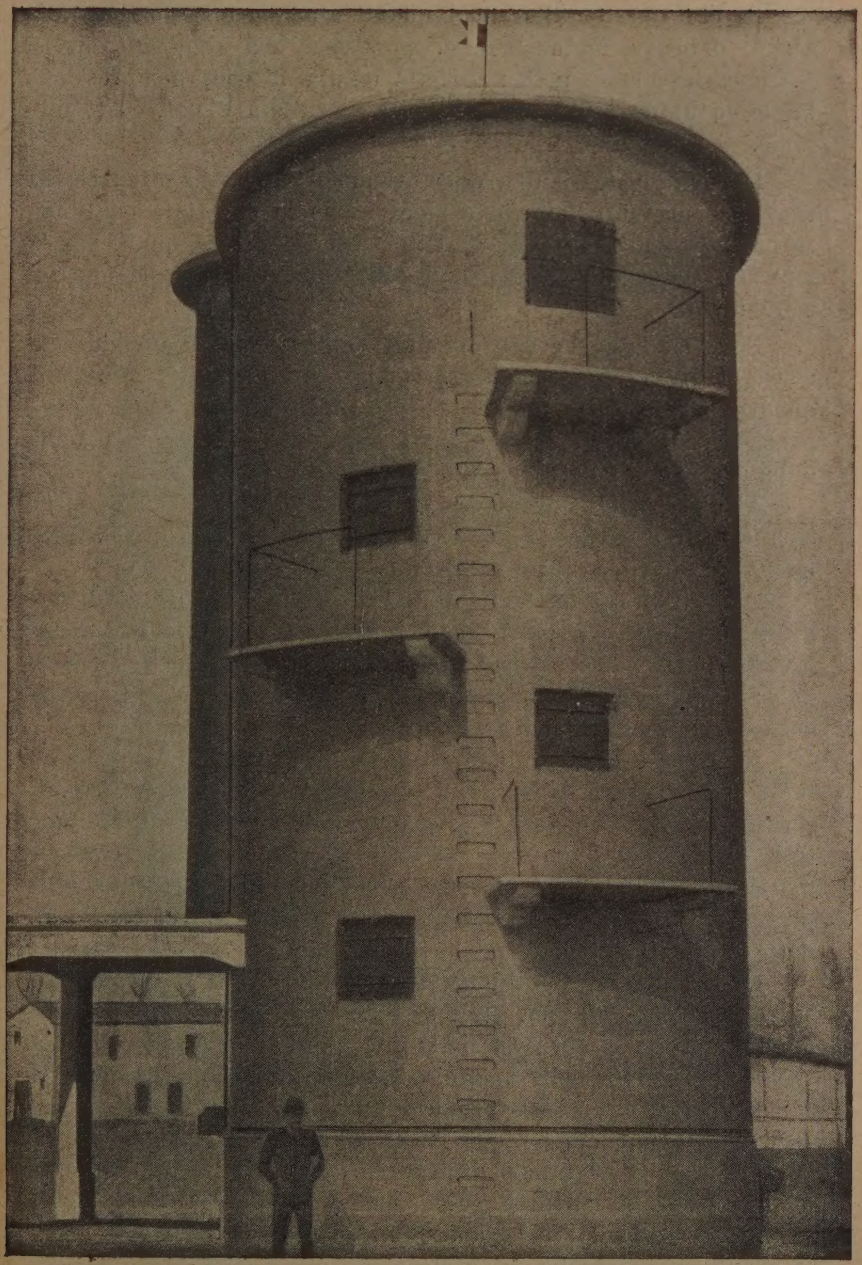
Il Presidente
della Commissione granaria provinciale
ON. LUIGI BILUCAGLIA

# A proposito di silos da foraggi

Nel numero 17 del nostro bollettino, il collega dott. Vazzoler, in un articolo sui silos, consigliava per le aziende della nostra provincia la costruzione di silos a sezione quadra; dato però che vi possono essere altrettante ragioni, di quelle addotte per i silos quadri, che militano a favore di quelli a sezione cilindrica, specialmente in particolari condizioni di ambiente, ritengo doveroso esprimere in merito il mio parere anche in considerazione dell'importanza che tale argomento ha per i nostri agricoltori.

La grande schiera dei tecnici e dei costruttori di silos per foraggi, si è indubbiamente sbizzarrita nell'illustrare le proprie creazioni. Io sono però dell'avviso che, potendo noi fermare la nostra attenzione su molti esemplari, una disamina obbiettiva riesca relativamente facile.

Di questi buoni modelli ne abbiamo pure qualcuno in Istria, e sono precisamente quelli in cemento armato a sezione circolare con compressione meccanica a leve e cremagliere, con canna di scarico e soletta per ricovero foraggio. Detti silos sono di una praticità e semplicità tali, che non possono non essere apprezzati.



Silos circolare in cemento armato con ballatoi per il caricamento e tromba laterale per lo scarico del foraggio

Perchè questi utilissimi impianti abbiano a rispondere allo scopo, debbono, naturalmente, possedere dei requisiti che si possono riassumere nella: perfetta tenuta d'aria, compressione facile ed uniformemente distribuita, praticità d'uso, costo minimo.

Da quanto mi risulta, questi requisiti si possono ottenere nei silos a forma circolare, in cemento armato a gettata continua, se perfettamente costruiti da Ditte specializzate le quali, per la loro stessa specializzazione, dovrebbero poter praticare dei prezzi convenienti.

Non sono invece dell'opinione dell'articolista quando egli consiglia troppo genericamente i silos in muratura a sezione quadra, siano essi muniti o no di speciale compressione; e preciso: d'accordo con lui solamente per i silos di piccola cubatura e cioè adatti per piccole aziende.

Al di sopra di una certa cubatura (oltre i 500-600 q.li) i silos cilindrici in cemento armato a sezione circolare costano meno dei silos a sezione quadra.

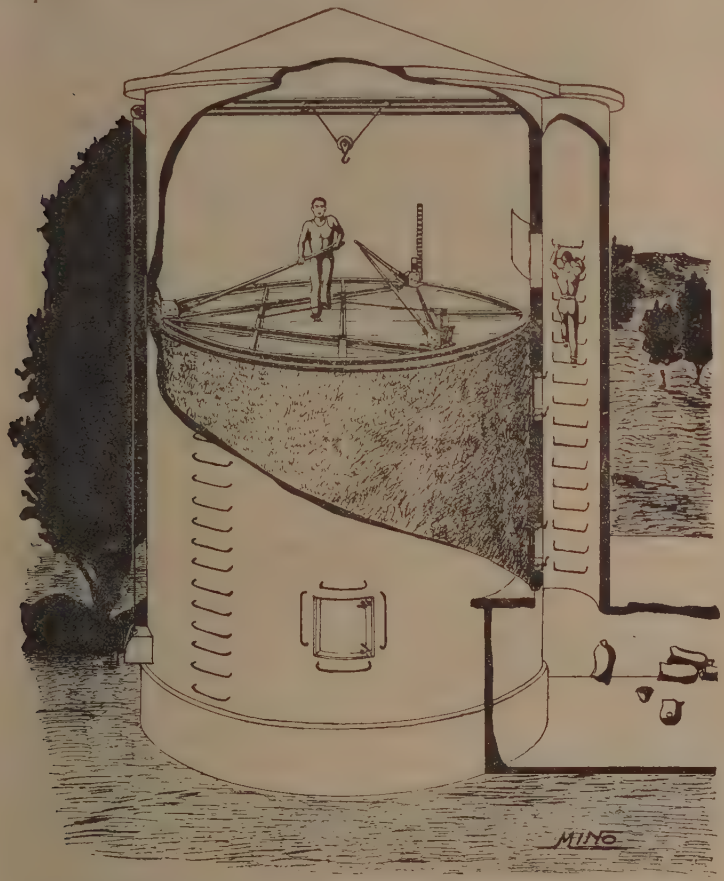
Quanto al sistema di compressione, quello a blocchi di cemento è ormai pressochè abbandonato per l'enorme e faticoso lavoro che richiede ogni qualvolta si deve manovrare il coperchio; il migliore indubbiamente è oggi il sistema cosidetto meccanico a leve e cremagliere.

Nei silos a sezione quadra questa applicazione richiede intanto uno spessore delle pareti non inferiore ai cm. 40, per essere in grado di sopportare gli sforzi delle leve che si esercitano sulle cremagliere immurate nelle pareti. Cosa che non avviene nei silos cilindrici in cemento armato in cui lo spessore delle pareti, data la grande resistenza della struttura, può essere ridotto a cm. 15 circa.

Questo svantaggio viene ancora aumentato notevolmente, se si tien conto che per ottenere una stessa capacità di vasca, anche a parità di spessore delle pareti, la cubatura delle pareti stesse è superiore nelle sezioni poligonali anzichè nelle circolari; in altre parole i silos cilindrici, a parità di sviluppo di parete, contengono più foraggio di quelli a sezione quadra.

Circa poi l'eventuale utilizzazione, per altri scopi, dei silos quadrati, se può ritenersi titolo preferenziale per piccoli silos in piccole aziende, non è da ritenersi tale per le medie e per le grandi, inquantochè la costruzione di un silos viene sempre

decisa dopo un ponderato esame sulle possibilità e sui bisogni dell' azienda ed in rapporto al suo ordinamento economico. Ben difficilmente quindi la utilizzazione del silos verrà in seguito abbandonata, poichè, in questo caso, la costruzione del silos stesso, rappresenterebbe un errore.



Spaccato mostrante il coperchio, la compressione a cremagliere e l' interno della tromba.

Un' altra ragione d' ordine pratico ed economico andrebbe a tutto favore dei silos circolari ed è quella della compressione.

E' notorio infatti che una compressione non è perfetta se non si distribuisce uniformemente su tutti i punti. Orbene, la

compressione in un silos quadrato, e, peggio ancora, in uno rettangolare, non si potrà ottenere in modo uniforme, specialmente se si esercita in due soli punti (o lati opposti) perchè, ad esempio, negli angoli, le pressioni saranno inferiori ed il coperchio verrà assoggettato a degli sforzi di valore diverso a seconda dei punti, e quindi a delle deformazioni. Conseguentemente la compressione non risulterà uniforme ed il foraggio non potrà beneficiare della compressione stessa nel modo voluto, con evidente danno per la sua perfetta riuscita.

D'altra parte, ragioni d'ordine pratico ed economico non consentono che al silos a sezione quadra vengano applicate, nei diversi punti adatti, le numerose cremagliere che risulterebbero necessarie per eliminare il grave inconveniente sopracitato.

Quanto al sistema Trentin di compressione è fuori dubbio la sua praticità e bontà, però assicuro l'articolista che per ottenere un perfetto insilamento e quindi un fieno silos morbido, pastoso, profumato, anche il semplicissimo sistema di compressione meccanica a cremagliera senza contrappesi ci arriva; perchè tanto nell'un sistema che nell'altro, solo uno sforzo intelligente del personale che manovra le leve fino al raggiungimento della pressione voluta può assicurare con certezza la riuscita del foraggio.

Per cui tutto sommato, l'agricoltore si domanderà: silos circolari o silos quadri? Ripeto il consiglio che molto serenamente e con tranquillità gli si può dare: *per piccole aziende, con scarse possibilità, trattandosi di utilizzare eventualmente murature preesistenti, il silos a sezione quadra. Per le medie e grandi aziende, in pieno sviluppo, in corso di miglioramenti fondiari razionali e moderni*, fra tante spese.... si creda pure.... *ci può stare benissimo anche quella per il silos cilindrico*, quello famoso che ci hanno fatto conoscere a scuola e che se pur un po' modificato è sempre quello che il buon Samarani ha fatto apprezzare da tutti gli agricoltori italiani.

L. Petronio

# Determinazione del grado alcoolico nei vini

*(continuazione e fine — vedi n. 18 e 19)*

La determinazione del grado alcoolico nei vini col metodo della distillazione è la più esatta. Si basa sul principio che un

densimetro affonderà molto più nell' alcool che nell' acqua; per mescolanze quindi di acqua e alcool affonderà in proporzione dell' alcool contenuto. Per la determinazione perciò occorre in primo luogo distillare il vino, giacchè con tale operazione passano solamente l' alcool e l' acqua, mentre rimangono nella caldaia tutte le altre sostanze come acidi, tannino, materie coloranti, ecc.... che il vino contiene.

Lo strumento che serve per la distillazione è l' *alambicco* (fig. 4).

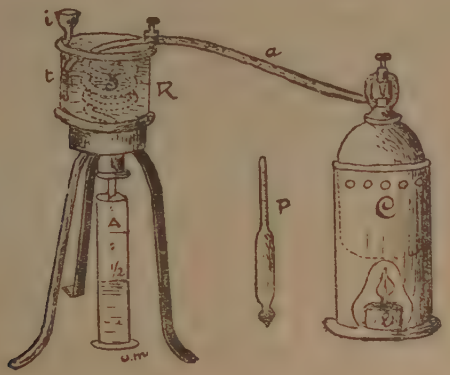



Fig. 4. - Alambicco.

Esso è formato da una piccola caldaia C chiusa da una parte metallica in cui s' innesta un tubo formante l' allunga *a*; questa è in comunicazione con un serpentino S immerso in un refrigerante R.

L' acqua fredda si versa per l' imbutino *i* ed esce per il tubicino *t*.

All' apparecchio sono uniti: un cilindro a due segni, un alcoolometro o provino per l' alcool, diviso in gradi e talvolta in mezzi gradi, un termometro e una lampada *l*.

Il procedimento è il seguente:

Riempito di vino il cilindro fino al segno A, si versa il contenuto nella caldaia; indi si lava con poca acqua che viene pure versata nella caldaia. Si fissa il tappo a vite e stabilita così la comunicazione fra la caldaia e il serpentino, si pone il cilindro al disotto di questo; si accende la lampada e appena iniziata la distillazione, si rinnova mano a mano l' acqua del

refrigerante perchè il distillato riscaldandosi non perda una parte dell' alcool. Si prolunga la distillazione fino a che il liquido non sia giunto un po' sopra al segno $^1/_2$, indi si completa il volume primitivo aggiungendo acqua fino al segno A.

Prima di immergere l' alcoolometro nella soluzione idroalcoolica, si mescola per renderla omogenea; la lettura viene fatta ponendo l' occhio al livello del liquido e leggendo nel punto in cui la linea di prolungamento della parte piana della superficie del liquido incontra la scala graduata dell' alcoolometro. Siccome la temperatura del liquido influisce nel farlo affondare più o meno, si rende necessario osservare la temperatura la quale può corrispondere a quella di graduazione dello strumento che di regola è di 15°, oppure essere inferiore o superiore: in questi ultimi due casi necessita fare una correzione.

La tavola seguente, di facile uso, riporta i dati già corretti; nella colonna superiore orizzontale si trovano i gradi termometrici, mentre in quella laterale sono riportati i gradi dell'alcoolometro.

Grado letto al termometro

| Grado letto all'alcoolometro | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | 8.5 | 8.4 | 8.3 | 8.2 | 8.1 | 8.0 | 7.9 | 7.8 | 7.7 | 7.5 | 7.3 | 7.1 | 7.0 | 6.8 | 6.7 |
| 9 | 9.5 | 9.4 | 9.3 | 9.2 | 9.1 | 9.0 | 8.9 | 8.8 | 8.7 | 8.5 | 8.3 | 8.1 | 7.9 | 7.8 | 7.6 |
| 10 | 10.6 | 10.5 | 10.4 | 10.3 | 10.2 | 10.0 | 9.9 | 9.8 | 9.7 | 9.5 | 9.3 | 9.1 | 8.9 | 8.7 | 8.5 |
| 11 | 11.7 | 11.6 | 11.5 | 11.4 | 11.2 | 11.0 | 10.9 | 10.8 | 10.7 | 10.5 | 10.3 | 10.1 | 9.9 | 9.7 | 9.5 |
| 12 | 12.7 | 12.6 | 12.5 | 12.4 | 12.2 | 12.0 | 11.9 | 11.7 | 11.6 | 11.4 | 11.2 | 11.0 | 10.8 | 10.6 | 10.4 |
| 13 | 13.8 | 13 6 | 13.5 | 13.4 | 13.2 | 13.0 | 12.9 | 12.7 | 12.5 | 12.4 | 12.2 | 11.9 | 11.7 | 11.5 | 11.3 |
| 14 | 14.9 | 14.7 | 14.6 | 14.4 | 14.2 | 14.0 | 13.9 | 13.7 | 13.5 | 13.3 | 13.1 | 12.8 | 12.6 | 12.4 | 12.2 |

Così ad es.: la temperatura del liquido è di 21°, il grado letto all' alcoolometro è di 11; la quantità vera di alcool si troverà all'incontro delle due colonne cioè 10.1. Le frazioni di grado lette sull'alcoolometro si possono aggiungere al dato trovato senza alcuna correzione. Così se invece di 11 il grado alcoolico fosse stato di 11 5, sempre alla temperatura di 21°, il grado vero sarebbe stato di $10\,1 + 0.5 = 10.6\,\%$. (u. m.)

# Consigli pratici

**Prime cure ai vini.** — Quest'anno in molte località la vinificazione ha richiesto sin dall'inizio particolari cure, dato che per effetto delle frequenti grandinate ed anche degli attacchi di peronospora, parte dell'uva si presentava in condizioni tuttaltro che sodisfacenti, anche per il conseguente sviluppo di muffe ed in particolare del marciume Evidentemente, i vini ottenuti da queste uve dovranno essere oggetto di assidue attenzioni anche dopo la svinatura, onde ostacolare lo sviluppo di microorganismi dannosi che potrebbero compromettere la qualità del prodotto nella seconda fase del processo di vinificazione, che è quella della fermentazione lenta, o nel successivo periodo di maturazione del vino. La tempestiva applicazione degli accorgimenti di cui ora faremo cenno, assume pertanto grande importanza ai fini della ulteriore conservazione del prodotto.

Premesso che i recipienti ove è stato posto il vino della svinatura dovevano essere ben puliti e chiusi non ermeticamente — ottime, allo scopo, le ben note valvole idrauliche — per consentire la eliminazione dell'eccesso del gas carbonico, diremo che non appena cessato il moto fermentativo, i recipienti stessi vanno colmati. A poco a poco il vino si chiarifica per la progressiva deposizione di materiali inerti, di residui del mosto, di cristalli di tartaro e di altri sali, di particelle insolubili di sostanze coloranti, ecc.; si depositano, del pari, le cellule dei fermenti, sopratutto di quelli della fermentazione alcoolica, i quali hanno esaurito il loro compito. Poi queste cellule si decompongono dando luogo alla formazione di composti azotati solubili, che oltre ad impartire al vino uno sgradevole sapore di feccia, servono da alimento ai germi capaci di provocare malattie, i quali si trovano nel deposito feccioso.

Necessita pertanto allontanare la feccia dal vino, cioè fare il primo travaso. Ripetuti assaggi sullo stato di limpidezza del vino, ci indicheranno il momento propizio per questa operazione; in linea generale rileveremo che i vini deboli, poco acidi, e quelli provenienti da uve poco sane, depongono feccia in maggiore quantità, si alterano più facilmente, e quindi vanno travasati presto, appena terminata la fermentazione lenta, nel

mentre i vini ottenuti da uve sane, ricchi di estratto, possono rimanere senza alcun danno a contatto della feccia per un periodo più lungo, che ad ogni modo non deve oltrepassare il mese di dicembre. I vini bianchi, come è noto, vanno travasati prima dei rossi.

Sarà buona pratica effettuare il travaso senza che il vino venga a contatto dell'aria, onde evitare che si ossidi e che perda il gas carbonico restato nella massa; all'uopo rispondono perfettamente le pompe che permettono di travasare senza eccessivo scuotimento del vino, evitando altresì i tanto dannosi spandimenti. Il vino va posto in botti ben pulite, solforate; se ottenuto da uve poco sane, o comunque se è debole, è bene aggiungere alla massa 8-10 grammi di metabisolfito per ettolitro.

Al primo travaso ne dovranno seguire degli altri, in epoche variabili, man mano che si formano nuovi depositi fecciosi.

Infine raccomandiamo vivamente le periodiche colmature con le quali si evitano quegli ampi contatti dell'aria con il vino, conseguenza della diminuzione dovuta alla evaporazione attraverso la porosità del legno o di contrazioni del volume per sensibili abbassamenti di temperatura, o addirittura delle ripetute spillature di vino dalle botti. Le colmature vanno fatte, è ovvio, con vino sanissimo, del medesimo tipo, conservato all'uopo in disparte. (u. s.)

**Raccolta, scelta e conservazione delle olive.** — A seconda della varietà, le olive vengono gradatamente a maturazione, e man mano che sono mature si raccolgono. Il modo migliore di raccolta è certamente quello a mano; si può usare anche una specie di pettine che permetterà una raccolta più rapida. Questa non deve esser fatta mai a mezzo dell'abbacchiatura che danneggia fortemente i rami, lesionandoli, e predisponendo così la pianta a contrarre, fra l'altro, la rogna.

Le olive raccolte vanno cernite, mettendo da una parte tutte quelle bacate, ammuffite o schiacciate. Il prodotto si conserverà su pavimento asciutto, fresco, in ambiente aereato, e va ripassato, più volte per allontanare le olive che presentassero muffa o marciume. Le olive ammassate umide e sporche, ammuffiranno prestissimo e fermenteranno, irrancidendo l'olio contenuto, il quale, così alterato, non sarà più commestibile o subirà un sensibilissimo deprezzamento. (g. v.)

**AGRICOLTORI!**

Il 31 ottobre c. a. scadono i termini per la presentazione delle domande di partecipazione al *I. Concorso nazionale del grano e della azienda agraria* ed al *Concorso nazionale di frutticoltura.*

Affrettatevi a presentare la domanda, redatta sull'apposito modulo che vi sarà fornito dalla Cattedra ambulante di agricoltura di Pola e dalle Sezioni dipendenti.

---

Gli agricoltori che desiderano beneficiare dei contributi previsti dagli art. 43 e 44 del T. U. 13 febbraio 1933, n. 215, sui miglioramenti fondiari sono invitati a rivolgersi alle rispettive sedi di Cattedra ambulante di agricoltura ove potranno attingere tutti i consigli del caso e istruire le necessarie pratiche.

---

# RASSEGNA DELL'ANDAMENTO AGRICOLO IN PROVINCIA

**Albona.** — L'andamento stagionale favorevole della prima quindicina di ottobre ha permesso all'agricoltore di preparare i campi per le prossime semine e di seminare i grani tardivi.

Il raccolto del granoturco è stato abbondante, superiore a quelli delle annate precedenti.

Il Cinema ambulante agricolo «Luce» ha proiettato film interessantissimi ad *Albona, Fianona e Vines,* ovunque accolto con vivo interessamento ed entusiasmo, sia da parte degli agricoltori come dai cittadini e da tutte le Autorità locali.

Il Reggente la sezione di Cattedra ha eseguito numerosi sopraluoghi per consigli vari e per l'ordinaria attività propagandistica.

**Buie.** — L'andamento stagionale della prima quindicina di ottobre è stato molto variabile, in quanto che si sono avute delle giornate piovose alternate ad altre di sole e caldo ed a giornate di bora. La temperatura, specie negli ultimi giorni della quindicina, si è abbassata parecchio.

La vendemmia è ultimata; il prodotto è scarso, di gran lunga inferiore a quello dell'anno scorso, ed il vino è di bassa gradazione alcoolica.

Le ultime disponibilità di vino vecchio sono state vendute a prezzi elevati; vi è già stata molta ricerca del nuovo che viene pagato a prezzi confortanti.

Sono continuati i lavori preparatori per la semina del grano; si sono iniziate le semine delle varietà tardive.

Il prezzo del bestiame ha subìto un arresto.

Domenica 30 settembre si è chiusa la prima mostra dell'uva, organizzata a Portole a cura di quel Dopolavoro, in collaborazione con la Cattedra. Parlarono il cav. Silvestri per il Comitato organizzatore ed il Direttore della Cattedra, prof. Petronio, il quale fece una chiara esposizione sulle condizioni economiche della Provincia, e disse quali dovevano essere le direttive da seguire per raggiungere la meta sicura, voluta dal Duce. Quindi venne fatta la premiazione dei migliori campioni di uva esposti e furono distribuiti agli

espositori premi in denaro, anticrittogamici, concimi, attrezzi agricoli, libri, diplomi. Venne estratta anche una lotteria con un unico premio consistente in un aratrino per vigna, dono del Consorzio agrario provinciale.

Da parte del personale della Cattedra è cominciata la propaganda granaria; sono state tenute conferenze a Portole, Toppolo di Portole, Levade, Collalto di Buie, S. Lorenzo e Matterada di Umago; la propaganda continuerà nei centri dove maggiormente essa necessita.

In questi giorni sono stati distribuiti i premi di allevamento e di conservazione di razzatori a parecchi allevatori della zona, per un importo complessivo di L. 2700.

**Capodistria.** — Il decorso della prima quindicina di ottobre non è stato troppo favorevole, anzi ha ostacolato i lavori di preparazione del terreno per le prossime semine. Negli ultimi giorni della quindicina il tempo si è ristabilito e così l'agricoltore ha potuto riprendere alacremente i lavori medesimi.

La raccolta del granoturco è ultimata, ed i risultati sono stati buoni, superiori a quelli delle annate normali.

Si procede alla raccolta degli ultimi ortaggi; quella dei cavolfiori è a buon punto, con produzioni buone, ma i prezzi sono bassi.

La vendemmia è ultimata e purtroppo il bilancio è veramente magro, sia come quantità che come qualità, cosicchè gli agricoltori dovranno vigilare assai i vini onde evitare una nuova e peggiore delusione.

La Sezione di Cattedra ha continuato nella sua propaganda per le buone norme di vinificazione e per la prossima campagna granaria.

**Parenzo.** — Il tempo sereno della prima quindicina di ottobre ha permesso all'agricoltore di completare le lavorazioni di buona parte del terreno destinato alla semina del grano e di iniziare la semina delle varietà a maturazione normale. La superficie investita a grano sarà lievemente superiore a quella dello scorso anno; il consumo dei concimi, dalle prenotazioni fin'ora in corso, risulta inferiore, sempre rispetto all'anno scorso. A questo proposito gli agricoltori sono ancora in tempo a convincersi che per ottenere produzioni elevate e rimunerative, oltre alla buona preparazione del terreno ed all'impiego di razze elette, sono necessarie equilibrate concimazioni. *Gli agricoltori, pur nel disagio in cui si trovano, non devono lesinare nell'uso dei concimi, perchè nessun capitale è rimunerato così bene, come quello speso per i concimi bene impiegati.*

La raccolta del granoturco é abbondante.

Nella zona di Varvari - Sbandati l'olivo è stato ancora danneggiato da una grandinata caduta il giorno 7 corr.; il raccolto, per quanto scarso, sarà superiore a quello dell'anno scorso.

La produzione foraggera è sufficiente al fabbisogno degli animali.

L'andamento del mercato dei bovini va sempre più migliorando; le contrattazioni sono più attive ed i prezzi registrano sensibili aumenti.

Il mercato del vino nuovo è già discretamente attivo con quotazioni buone; i vini rossi vengono pagati L. 95—105 al q.le consegna pronta, e L. 100—110 consegna a dicembre. Il prezzo dei vini bianchi e di L. 100—115 all'ettolitro.

**Pinguente.** — Durante tutta la prima quindicina di ottobre si è avuto un continuo alternarsi di giornate belle a giornate piovose, accompagnate da forti venti del nord che hanno fatto abbassare la temperatura.

In questi giorni è stata iniziata la semina dei frumenti di varietà tardive.

La raccolta del granoturco si può dire ultimata; il prodotto è ottimo e molto abbondante.

Anche la qualità del vino è ottima; il quantitativo però è assai misero, e si calcola pari ad un terzo di quello delle annate normali.

Il giorno 2 ottobre il cinematografo dell'Istituto «Luce» ha proiettato film a carattere agrario, vivamente ammirati dai numerosi agricoltori intervenuti.

**Pisino.** — Nella prima quindicina di ottobre il tempo è stato piuttosto variabile; si sono avute anche delle belle giornate, ma con temperature alquanto basse.

Tutti i lavori di campagna procedono regolarmente e la preparazione del terreno per le semine viene eseguita in condizioni favorevoli.

Si è iniziata la semina del frumento; rispetto allo scorso anno si avrà un sensibile aumento nell'impiego dei concimi chimici e del seme selezionato, ed anche la superficie seminata a macchina risulterà superiore.

Continuano le operazioni di essiccamento e lavorazione del tabacco.

I prati ed i pascoli si mantengono ancora bene.

L'olivo promette un discreto raccolto.

Il mercato bovino è stazionario; i prezzi sono sostenuti con tendenza al rialzo.

In occasione dell'inizio della campagna granaria il Reggente ha tenuto delle conferenze nelle principali località della zona, alla presenza di numerosissimi agricoltori. Ha svolto altresì l'ordinario lavoro di assistenza, con consigli ed istruzioni pratiche in campagna.

**Rovigno.** — Il decorso del tempo nella prima quindicina di ottobre è stato variabile, con prevalenza di giornate serene e secche a temperatura mite; scarse le precipitazioni atmosferiche.

La preparazione dei terreni per la coltivazione del grano si effettua così in condizioni favorevoli alle possibilità di buon risultato a ciclo vegetativo compiuto.

I prati-pascoli ed i pascoli si presentano con vegetazione buona ed offrono discreta pastura al bestiame, che viene alimentato anche con il prodotto degli erbai primaverili ed estivi di granoturco. La scorta foraggera permane sufficiente per l'alimentazione a secco durante l'inverno e sino ai primi tagli dell'anno prossimo.

Il raccolto del granoturco è buono; si stanno raccogliendo anche le spighe *(panoccie)* dei granoturchi destinati ad erbaio, i quali hanno dato, dopo il diradamento, un discreto prodotto.

Lo sviluppo della chioma dell'olivo è ottimo, però il prodotto sarà scarso.

La Sezione ha svolto intensa propaganda nella zona per la campagna granaria, tenendo pubbliche conferenze in parecchi villaggi ove la coltura del grano non ha progredito nel senso voluto dalla politica agraria nazionale; inoltre ha continuato ad assistere gli agricoltori durante la vendemmia.

# FRA LIBRI E RIVISTE

**I progressi dell' agricoltura italiana in Regime fascista.**

S. E. Acerbo, Ministro dell' agricoltura e delle foreste, ha presentato al XVI° Congresso internazionale di agricoltura di Budapest una pubblicazione di alto valore scientifico e documentativo dal titolo surriferito, nella quale viene data completa illustrazione dei progressi dell' agricoltura italiana in Regime fascista, mediante relazioni dottissime dei massimi esponenti dell'agricoltura nazionale.

Questa pubblicazione che è stata grandemente apprezzata dagli agricoltori e scienziati stranieri intervenuti numerosissimi al Congresso, inquantochè diede loro la possibilità di apprendere chiaramente l' azione che il Regime ha esplicato in pro dell' agricoltura in questo ultimo decennio, va in particolar modo raccomandata caldamente agli agricoltori istriani perchè, mentre da una parte fa conoscere quale è la situazione dell' agricoltura italiana in regime fascista, darà pure loro la possibilità di utilizzare le notizie in essa contenute nonchè di conoscere i provvedimenti di legge elaborati per l' attuazione di tutte le iniziative di carattere agrario. *(ellepi)*

---

Coloro che desiderano acquistare il volume, che viene ceduto al prezzo di L. 25, si rivolgano all' Istituto agrario di Parenzo, il quale invierà loro la scheda di prenotazione.

# NOTIZIARIO

**Concorsi per tecnici agricoli.** — Con decreto del Capo del Governo, in data 10 ottobre c. a., pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 15 del detto mese, sono stati banditi, fra gli altri, i seguenti concorsi:

*Per laureati in scienze agrarie:*

1 posto di vice direttore e 5 posti di sperimentatore presso R.R. Stazioni sperimentali, ecc.; 2 posti di enotecnico e 2 di direttore presso R.R. vivai di viti americane; 10 posti di capo manipolo e 10 di allievo ufficiale della Milizia nazionale forestale; 20 posti di insegnante nei R.R. Istituti di istruzione tecnica; 2 posti di allievi ispettori in prova (Ministero delle comunicazioni).

*Per laureati in scienze agrarie e per periti agrari:*

147 posti di insegnante nei R.R. Corsi annuali di avviamento professionale a tipo agrario; 82 posti di insegnante nei Corsi biennali secondari di avviamento professionale a tipo agrario.

*Per soli periti agrari:*

2 posti di tecnico, 1 di segretario economo, 4 di censore di disciplina, 1 di prefetto di disciplina, 12 di istruttore pratico presso R.R. Istituti di istruzione tecnica e professionale; 2 posti di vice agente in prova, personale tecnico dei centri rifornimento quadrupedi (Ministero della guerra).

## Elenco dei mercati di animali che si terranno nelle provincie d'Istria, del Carnaro, di Trieste e di Gorizia, durante il mese di Novembre.

| Provincia | Circondario | Comune | Località | Giorno di mercato |
|---|---|---|---|---|
| Istria | Parenzo | Visinada | Visinada | Lunedì 5 |
| | | Portole | Levade | Martedì 13 |
| | | Montona | Montona | Lunedì 19 e Sabato 24 |
| | | Buie | Buie | Martedì 27 |
| | | Visignano | Visignano | Giovedì 29 |
| | Capodistria | Erpelle-Cosina | Erpelle | Venerdì 2 |
| | | Maresego | Maresego | Domenica 4 |
| | | Decani | Covedo | Lunedì 12 |
| | | Pinguente | Pinguente | Giovedì 15 |
| | Pisino | Albona | Albona | Domenica 4 e Domen. 18 (animali minuti) |
| | | Pisino | Pisino | Martedì 6 e Sabato 17 |
| | | Gimino | Gimino | Lunedì 12 |
| | | Albona | S. Domenica | Giovedì 15 |
| | Pola | Dignano | Dignano | Sabato 3 |
| | | Sanvincenti | Sanvincenti | Martedì 20 |
| | | Pola | Siana | Sabato 24 |
| | | Canfanaro | Canfanaro | Lunedì 26 |
| Carnaro | Abbazia | Elsane | Sappiane | Domenica 4 |
| | | Elsane | Elsane | Domenica 11 |
| | | Villa del Nevoso | Villa del Nevoso | Lunedì 12 e Venerdì 16 |
| | | Castelnuovo | Castelnuovo | Martedì 27 |
| | | Moschiena | Moschiena | Venerdì 30 |
| Trieste | Monfalcone | Ronchi dei Legionari | Ronchi dei Legionari | Mercoledì 7 |
| | Postumia | Postumia | Postumia | Venerdì 2 |
| | | S. Pietro del Carso | S. Pietro del Carso | Sabato 10 |
| | Sesana | Sesana | Sesana | Sabato 3, Lunedì 12 e Giovedì 22 |
| | | Divaccia - S. Canziano | Divaccia | Lunedì 26 |
| | Trieste | Muggia | Albaro-Vescovà | Sabato 10 |
| Gorizia | Gorizia | S. Croce di Aidussina | S. Croce di Aidussina | Lunedì 5 |
| | | Gorizia | Gorizia | Giovedì 8, Giovedì 29 e Venerdì 30 |
| | | Aidussina | Aidussina | Sabato 10 |
| | | Vipacco | Vipacco | Martedì 20 |
| | | S. Vito di Vipacco | S. Vito di Vipacco | Martedì 20 |
| | | Gozze | Gozze | Venerdì 30 |
| | Gradisca | Cormons | Cormons | Venerdì 2 |
| | | Capriva | Mossa | Martedì 6 |
| | | Gradisca | Gradisca | Martedì 13 e Sabato 24 |
| | | Romans d'Isonzo | Romans d'Isonzo | Lunedì 19 e Martedì 27 |
| | Tolmino | Circhina | Circhina | Lunedì 5 |
| | | Tolmino | Tolmino | Lunedì 12 |

**Rassegna bovina a Visinada.** — Il 30 settembre u. s., in occasione della festa del Patrono, si svolse a Visinada l'annuale rassegna bovina, dotata di numerosi premi in danaro, con il concorso di un buon terzo del bestiame del Comune.

La Commissione giudicatrice, composta dal veterinario consorziale dott. Matassi, dal reggente della Sezione di Parenzo della Cattedra ambulante, dott. Rossi, e dagli allevatori sigg. Giovanni Ferrena, Marco Baichini e Gregorio Maraston, assegnò, per il miglior paio di buoi da lavoro, il 1° premio all'agricoltore Matteo Sartoretto ed il 2° ad Antonio Mattis; per la più bella vacca furono premiati gli agricoltori Pietro Antonaz (1° premio) e Pietro Filippi (2° premio); nella categoria giovenche il 1° premio fu assegnato al sig. Marco Baichini ed il 2° al sig. Antonio Dobrillovich; per i tori ebbero il 1° ed il 2° premio i sigg. Antonio Paladin e Antonio Rusich.

**Vino esportato da alcuni porti dell'Istria nel mese di agosto,** via mare, con i piroscafi della Società Istria-Trieste:

**Parenzo:** per Trieste ettolitri 689.64, per Pola 486.29, per Fiume e scali intermedi (Compagnia adriatica di navigazione) 113 41, per Trieste e per altre destinazioni, con velieri, 815.02. Totale ettolitri 2104.36.

**Cittanova:** per Pola ettolitri 22 60, per Brioni 15.50. Totale ettolitri 38.10.

**Orsera:** ettolitri 286.

**Pirano:** per Trieste ettolitri 2.10.

**Pola:** ettolitri 5.14.

**Rovigno:** per Trieste ettolitri 45.35, per Pola 11.87. Totale ettolitri 57.22.

**Umago:** per Trieste ettolitri 40.70.

Totale del mese: ettolitri 2533.62.

*Vino esportato dal 1° gennaio c. a.:* ettolitri **14903.44**.

**Commercio dei vini in Istria.** — La Federazione provinciale agricoltori ci trasmette i seguenti dati riguardanti il mese di agosto:

*Albona* — Cons. bianco hl. 303, rosso 580.40, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.

*Barbana* — Cons. bianco e rosso hl. 52.99, esport. bianco e rosso 475.70, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.

*Bogliuno* — Cons. bianco e rosso hl. 72.50, esport. bianco e rosso 20 62, daziato in abbonamento 49, prezzo L. 115 bianco e rosso.

*Canfanaro* — Cons. bianco hl. 30, rosso 30.80, esport. rosso 20, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.

*Cherso* — Cons. bianco hl. 189.75, prezzo L. 110—120.

*Cittanova* — Cons. bianco e rosso hl 68, esport. bianco e rosso 116, prezzo L. 100—120 bianco e rosso.

*Dignano* — Cons. bianco e rosso hl. 286 76, esport. bianco e rosso 24.62, prezzo L. 120—130 bianco e rosso.

*Erpelle* — Cons. bianco e rosso hl. 126, daziato in abbonamento 30, prezzo L. 115 bianco e rosso.

*Fianona* — Cons. bianco e rosso hl. 169, prezzo L. 100—120 bianco e rosso.

*Lanischie* — Cons. bianco e rosso hl. 41, prezzo L. 115 bianco e rosso.

*Lussinpiccolo* — Cons. bianco hl. 162, rosso 230, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.

*Montona* — Cons. bianco e rosso hl. 50, esport. bianco e rosso 131, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.

*Neresine* — Cons. bianco hl. 7, rosso 12, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.
*Orsera* — Cons. bianco e rosso 41.10, esport. bianco e rosso 548, prezzo L. 120—130 bianco e rosso.
*Ossero* — Cons. bianco hl. 3, rosso 8, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.
*Parenzo* — Cons. bianco e rosso hl. 421.94, esport. bianco e rosso 3251.60, prezzo L. 120—130 bianco e rosso.
*Pinguente* — Cons. bianco e rosso hl. 89, esport. bianco e rosso 227, daziato in abbonamento 6.70, prezzo L. 110 bianco e rosso.
*Pisino* — Cons. bianco e rosso hl. 516 78, esport. bianco e rosso hl. 927.53, daziato in abbonamento 3, prezzo L. 110 bianco e rosso.
*Pola* — Cons. bianco hl. 794.88, rosso 3179.52, in bottiglia 1.31, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.
*Rovigno* — Cons. bianco e rosso hl. 685, esport. bianco e rosso 317, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.
*Rozzo* — Cons. bianco e rosso hl. 76 14, daziato in abbonamento 5.87, prezzo L. 112 il bianco e 110 il rosso.
*Sanvincenti* — Cons. bianco hl. 10, rosso 52, esport. rosso 98 09, prezzo L. 90—110 bianco e rosso.
*Valle* — Cons. bianco e rosso hl. 37.96, esport. bianco e rosso 70.90, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.

## DOMANDE ED OFFERTE

Vendo stanzia agricola m.² 150000 pressi città Pola con casa e stalla nuova costruzione, pascolo, 3500 viti, 300 peschi, 700 gelsi, 8 capi bestiame, attrezzi, conduttura acqua, bottame.

*Padovani — via Defranceschi 19 — Pola.*

## Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

| Data | Malattie | Circondari | Comuni | Specie degli animali *) | Numero delle stalle infette | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | rimaste dalle settimane precedenti | Nuove denunzie |
| **PROVINCIA D'ISTRIA** | | | | | | |
| Dal 1° al 15-X | Carbonchio ematico | Parenzo | Umago | B | — | 1 |
| | Mal rossino | Capodistria | Pirano | S | — | 9 |
| | | Parenzo | Montona | S | — | 1 |
| | | Pola | Pola | S | — | 1 |
| **PROVINCIA DI TRIESTE** | | | | | | |
| Dal 1° al 15-X | Mal rossino | Sesana | Divaccia-S. Canziano | S | — | 1 |
| | | » | Sesana | S | — | 2 |
| | Peste suina | Trieste | Trieste | S | — | 3 |

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

# Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 16 al 31 ottobre

| Località | Vino rosso | Vino bianco | Olio | Fieno | Frumento | Frumentone | Bovini | Vitelli | Ovini | Suini da allevamento | Pollame adulto | Pollastri | Latte | Uova | Legna da fuoco | Osservazioni |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| prezzo in lire | ettolitro | | litro | quintale | | | chg. peso vivo | | per capo | | | al paio | litro | al 100 | q.le | |
| Rovigno | 100 | 95 | 6 | 10-15 | 80-85 | 50-55 | 1.50-2.30 | 2.50-3 | 50-70 | 30-50 | 4-6 | 4-5 | 0.60 | 30 | 4-7 | |
| Capodistria | 125 | 130 | 5.20 | 7-12 | 75-80 | 45-48 | 1.60-1.70 | 2.10-2.20 | — | 40-60 | 4.50-5 | 8 | 0.55 | 45 | 5-5.50 | |
| Pisino | 85-90 | 90 | — | 6-8 | 80 | 40-45 | 1.80-2.20 | 1.80-2.30 | 70 | 50 | 6-7 | — | 0.60 | 35 | 6 | |
| Albona | — | — | — | 10-12[1] | 85-87 | — | 1.90-2.20 | 2.50-2.80 | 25-40 | 50-100[2] | 12 | 10 | 0.85 | 30 | 6-7 | [1] di erba medica L. 14 16; [3] da macello L. 3.50 al chg. peso morto; agnelli L. 30 per capo; tacchini L. 12-20 per capo |
| Buie | 105-115 | 105-120 | 5 | 7-10 | 80-90 | 45-50 | 1.70-2.10[1] | 2.50-2.80 | 50-60 | 35-50 | 7 | 4-6 | 0.65 | 40 | 7-10[2] | [1] vacche L. 1.40-1.80; [2] al metro, corta |
| Parenzo | 95-105 | 100-110 | — | 7-15 | — | — | 2-2.30[1] | — | — | 50-90[2] | — | — | — | — | 4-6 | [1] vacche L. 1.40-2; [2] da macello L. 4 al chg. peso morto |

Dott. U. Stacchiotti, Redattore-capo responsabile.